Casa Patria
PUERTO RICAN RESTAURANT

Desarrollo de Proyectos para Microempresas y Pequeños Comerciantes
en la Antigua Base Naval de Roosevelt Roads

9 de mayo de 2014

Atención:
Sra. Malu Blázquez
Directora Ejecutiva
Autoridad para el Redesarrollo Local de Roosevelt Roads
#355 FD Roosevelt Ave.
Oficina #106
Hato Rey, Puerto Rico 00918

De:
José Edgardo Alvira (D.B.A)
Comunidad Ramos 73ª
Barrio Casa Blanca
Luquillo, Puerto Rico 00773

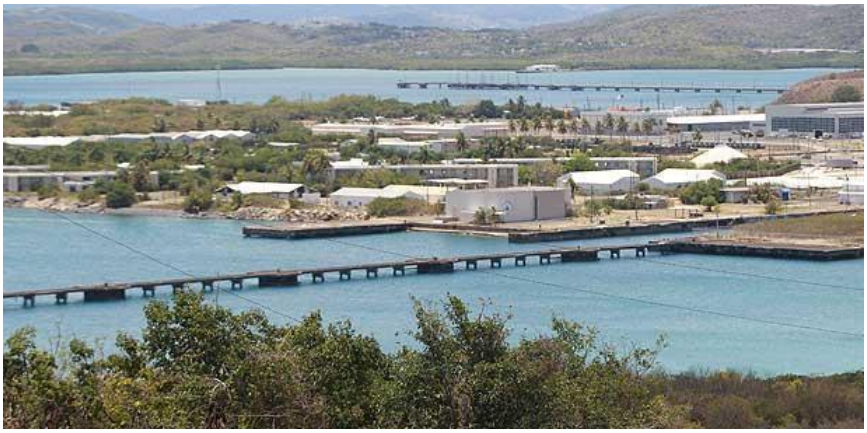
Telefono – 787.402.2593
Email – ealvira@yahoo.com

Propuesta Restaurante Ambulante Casa Patria

Casa Patria
PUERTO RICAN RESTAURANT

Tabla de Contenido

Tabla de Contenido 1
Resúmen Ejecutivo.....2
Memorial explicativo del Proyecto 3
Idea Gráfica del Concepto del Proyecto 6
Información general del proponente 10
Acuerdo de beneficios a la Comunidad 13
Apéndice # 1 – Plan Financiero (5 años)..14
Apéndice # 2 – Ejemplo de Menú 15
Resúmen 16
Apéndice # 3 – Firma.....17



Casa Patria
PUERTO RICAN RESTAURANT

Resúmen Ejecutivo

El Plan de negocio adjunto se ha realizado con el objetivo de presentar una alternativa culinaria que añada valor al Plan de Desarrollo de Roosvelt Roads. En nuestra propuesta incluímos el Restaurante ambulante Casa Patria. Los números incluídos en la propuesta están basados en años de experiencia en el mercado culinario e incluye un amplio estudio de tendencias y comportamientos de mercado del área este, además del desarrollo provisto que tendrá la Base Roosvelt Roads.

Nuestro objetivo a corto plazo es de establecer una clientela fija de personas que deseen disfrutar de las facilidades de Roosvelt Roads complementándolo con una excelente comida puertorriqueña. Aunque nuestra oferta será de comida “ligera” puertorriqueña, enfocándonos en desayunos y almuerzos para los Clientes que visiten las facilidades, durante los fines de semana tendremos especiales de comida más elaborados para el consumidor exigente. Ofreceremos una opción de calidad de nuestra oferta gastronómica a todos los visitantes. Entendemos y confiamos en el éxito del desarrollo de la base Roosvelt Roads y queremos ser parte de tan importante iniciativa aportando nuestro talento y concepto.

Memorial explicativo del Proyecto

Casa Patria Restaurant será un negocio ambulante de comida típica puertorriqueña en donde el Cliente podrá consumir comida y bebidas autóctonas de Puerto Rico. El mismo constará de un autobús ambulante de 10' x 20' con 5 mesas con 4 sillas cada mesa. El sitio que hemos escogido para colocar el concepto es el área destinada a negocios ambulantes (área pavimentada cerca de las canchas de tenis y la Marina). El autobús y los alrededores estarán adornados de forma autóctona con un toque caribeño. Entendemos que las ideas sugeridas en el desarrollo de Roosvelt Roads van a atraer mercado turístico interno y externo, a tales efectos nos aseguraremos que los turistas prueben platos autóctonos de Puerto Rico y se lleven una muestra positiva y agradable de nuestra hospitalidad.

Inicialmente abriremos los 7 días de la semana de 6:00am – 6:00pm o más tarde dependiendo la hora de cierre de la Base, que varía en temporada alta. Entendemos que los días de mayor actividad serán los fines de semana, al igual que días festivos y épocas de vacaciones. Los precios fluctuarán desde $2.00 hasta $10 aproximadamente. Tendremos desayunos hasta las 10:00am y especiales de almuerzos hasta las 2:00pm, además siempre tendremos disponible variedad de frituras como alcapurrias, arepas rellenas, rellenos de papa y pastelillos. De viernes a domingo tendremos platos especiales basados en nuestra cocina puertorriqueña. Ofreceremos bebidas naturales, refrescos y solicitaremos la licencia para vender cervezas frías. Toda la comida se servirá en envases desechables y biodegradables. Los fines de semana complementaremos nuestra oferta culinaria invitando a un artesano a que exponga su arte cerca de nuestro local.

	Horas de Operación
Lunes	6:00am - 6:00pm
Martes	6:00am - 6:00pm
Miércoles	6:00am - 6:00pm
Jueves	6:00am - 6:00pm
Viernes	6:00am - 6:00pm
Sábado	6:00am - 6:00pm
Domingo	6:00am - 6:00pm

La renta propuesta para colocar el Restaurante será de $200 mensuales. Nuestra Propuesta generará 5 empleos directos el primer año y al cabo de 5 años aumentará a 8-10 (ver análisis de P/L en Apéndice 1). En días de mayor volúmen añadiremos dos recursos por día.

Para las proyecciones del primer año, tomamos como base un “ticket” promedio de $8.00 por persona con 40 Clientes diarios (desayuno/almuerzo). Esto nos resulta en ventas totales de un poco más de $100,000.00 anuales y una ganancia neta de cerca de $18,000.00 para el primer año.

Proyecciones 1er año		Proyecciones 2do año	
Average Ticket Sales	$8	Average Ticket Sales	$8
Clients per day	40	Clients per day	50
Average Sales per Day	$320	Average Sales per Day	$400
Average sales (Weekly)	$2,240	Average sales (Weekly)	$2,800
Average Sales (Monthly)	$8,960	Average Sales (Monthly)	$11,200
Average sales (Yearly)	$116,480.00	Average sales (Yearly)	$134,400.00
Operational Expenses		Operational Expenses	
Concession Site Manager (1)	$400	Concession Site Manager (1)	$400
Concession Site Manager (2)	$290	Concession Site Manager (2)	$290
Concession Worker 1	$290	Concession Worker 1	$290
Concesssion Worker 2	$290	Concesssion Worker 2	$290
Salaries Concession Managers	$690.00	Salaries Concession Managers	$690.00
Salaries C.Workers	$580.00	Salaries C.Workers	$580.00
Total Salaries	$1,270.00	Total Salaries	$1,270.00
Total Salaries (Weekly)	$1,270.00	Total Salaries (Weekly)	$1,270.00
Social Security	$97.16	Social Security	$97.16
Incapacity	$3.62	Incapacity	$3.62
Local Unemployment	$3.43	Local Unemployment	$3.43
Federal Unemployment	$10.16	Federal Unemployment	$10.16
Government Insurance	$3.81	Government Insurance	$3.81
Vacations (Yearly)	$1,380.00	Vacations (Yearly)	$1,380.00
Weekly Benefits	$118.17	Weekly Benefits	$118.17
Municipalities Taxes	$125	Municipalities Taxes	$250
Utilities (Gas, Power, Garbage, Ice)	$700	Utilities (Gas, Power, Garbage, Ice)	$700
Weekly Inventory	$500	Weekly Inventory	$525
Monthly Administrative Expenses	$600	Monthly Administrative Expenses	$300
Rent	$200	Rent	$200
Business Insurance	$250	Business Insurance	$250
Monthly Expenses Total	$7,427.69	Monthly Expenses Total	$9,352.69
Yearly Expenses	$90,512.33	Yearly Expenses	$113,612.33
Monthly Revenue	$1,532.31	Monthly Revenue	$1,847.31
Yearly Revenue	$18,387.67	Yearly Revenue	$22,167.67

Proyecciones completas a 5 años en Apéndice 1.

Al ser un negocio ambulante, el tiempo de ejecución e implementación depende directamente de la obtención de las licencias necesarias. Por nuestra experiencia, normalmente se tarda de 1-2 meses.

La estructura organizacional será:

1. **José Edgardo Alvira** – Gerente, desarrollador de concepto y responsable de la ejecución y operación del mismo.

2. **Ana M. Carrasquillo** – Jefa de Cocina, a cargo de la confección de platos en los desayunos y almuerzos.

3. **Yezenia Quiñónez** – Ayudante de Gerente, a cargo de la Operación cuando no se encuentre el Gerente y Servicio al Cliente.

4. **Wanda Báez** – Ayudante de Cocinera

5. **Nélida Torres** – Ayudante de Cocinera

Idea Gráfica del Concepto del Proyecto

El Restaurante estará ubicado en los predios destinados para negocios ambulantes (al frente del parque de pelota y cerca de la Marina y la Cancha de Tenis).

Específicamente, nos interesa el espacio donde se encuentra el árbol pues se complementa perfectamente con nuestro concepto. Colocaremos sillas y mesas alrededor del árbol. Al ser un negocio ambulante no se habilitarán estructuras permanentes en el lugar, aunque sí llevaremos carpas con mesas y sillas. El espacio necesario (incluyendo carpas, mesas y sillas) debe ser de cerca de 30' x 30' aproximadamente. Haremos los arreglos para colocar un "container" para la basura.

El modelo de carretón que vamos a utilizar sera similar al de la foto adjunta. La habilitaremos con el logo del Restaurante y el equipo necesario para operar eficientemente y con los parámetros requeridos en la propuesta.

Todos los empleados son residentes del area este, específicamente Luquillo y Fajardo. Todos nuestros empleados recibirán un entrenamiento básico de servicio al Cliente y todos serán bilingues (español/ingles), para dar el mejor servicio posible a los turistas. Ya tenemos identificados 5 empleados más para atender la demanda de los fines de semana.

Para desarrollar el concepto contamos inicialmente con el Sr. José Edgardo Alvira, Ana M. Carrasquillo, Yezenia Quiñónez, Wanda Báez y Nélida Torres.

José Edgardo Alvira - José posee un bachillerato de Ciencias en Computación de la Universidad de Puerto Rico Recinto de Mayaguez (RUM) y un MBA en Gerencia. Tiene amplia experiencia (sobre 10 años) en el área de Restaurantes. Ha desarrollado 4 “start-ups” (Don Pepe Restaurant, Café Don Pepe, Casa Patria Restaurant y Porky’s Restaurant) con grandes resultados. Fué miembro de la Junta Asesora de “Small Business Administration” (SBA) del 2004-2006 y fué Empresario del Año de SBA del area este por su trabajo en el Restaurante Don Pepe (2003).

Ana M. Carrasquillo - Ana posee más de 20 años en negocios culinarios (Restaurantes, negocios ambulantes). Trabaja por su cuenta desarrollando "caterings" para distintas actividades.

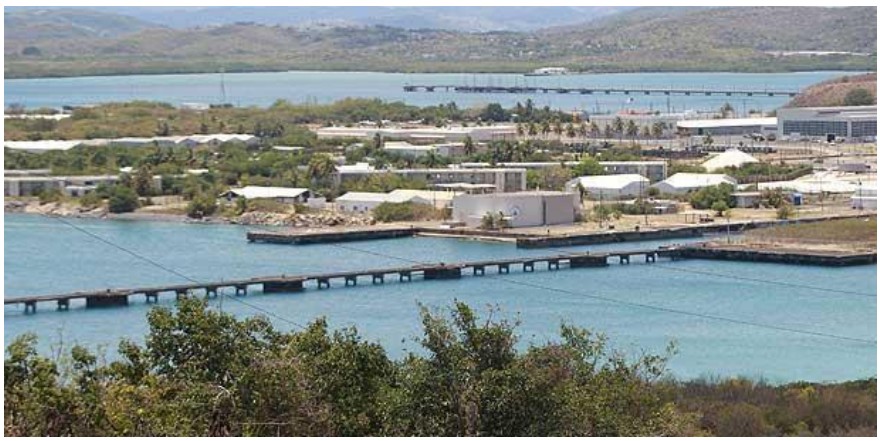
Yezenia Quiñónez – Yezenia posee más de 5 años de experiencia en negocios de "retail" y Restaurantes. Ha trabajado como mesera y Gerente de Tienda. Posee amplio conocimiento en el area de servicios y servicio al Cliente.

Wanda Báez – Wanda posee más de 15 años de experiencia como cocinera y ayudante de cocinera en distintos Restaurantes del area este.

Nélida Torres – Nélida tiene más de 10 años como cocinera y ayudante de cocina en prestigiosos Restaurantes y Hoteles del area este.

Acuerdo de beneficios a la Comunidad

Como parte de los beneficios a la comunidad vamos a honrar un 15% de descuento a todos los empleados de la Base Roosvelt Roads y a todos los residentes de los pueblos de Naguabo, Las Piedras, Vieques, Culebra, Ceiba, Fajardo, Luquillo y Río Grande, con la presentación de alguna identificación que muestre su dirección o su lugar de trabajo. Invitaremos todos los fines de semana a algún artesano residente en las areas mencionadas para que exponga su talent (no le cobraremos nada) y tenga la oportunidad de vender sus productos en nuestras facilidades. Los productos deben estar relacionados a nuestro concepto (banderas en saco de Puerto Rico y Lares, productos de Puerto Rico, etc.). También utilizaremos recursos de los pueblos mencionados para llenar posibles vacantes de empleo utilizando beneficios del Gobierno y en nuestro caso escuelas culinarias cercanas, donde sus alumnos podrían hacer su práctica en nuestro Restaurante. Ya hemos hecho acercamientos al Instituto de Banca en Fajardo y están de acuerdo con la iniciativa.



Apéndice # 1 – Plan Financiero (5 años)

Proyecciones 1er año		Proyecciones 2do año		Proyecciones 3er año		Proyecciones 4to año		Proyecciones 5to año	
Average Ticket Sales	$8	Average Ticket Sales	$8	Average Ticket Sales	$8	Average Ticket Sales	$8	Average Ticket Sales	$8
Clients per day	40	Clients per day	50	Clients per day	55	Clients per day	60	Clients per day	70
Average Sales per Day	$320	Average Sales per Day	$400	Average Sales per Day	$440	Average Sales per Day	$480	Average Sales per Day	$560
Average sales (Weekly)	$2,240	Average sales (Weekly)	$2,800	Average sales (Weekly)	$3,080	Average sales (Weekly)	$3,360	Average sales (Weekly)	$3,920
Average Sales (Monthly)	$8,960	Average Sales (Monthly)	$11,200	Average Sales (Monthly)	$12,320	Average Sales (Monthly)	$13,440	Average Sales (Monthly)	$15,680
Average sales (Yearly)	$116,480.00	Average sales (Yearly)	$134,400.00	Average sales (Yearly)	$147,840.00	Average sales (Yearly)	$161,280.00	Average sales (Yearly)	$188,160.00
Operational Expenses		Operational Expenses		Operational Expenses		Operational Expenses		Operational Expenses	
Concession Site Manager (1)	$400	Concession Site Manager (1)	$400	Concession Site Manager (1)	$400	Concession Site Manager (1)	$400	Concession Site Manager (1)	$400
Concession Site Manager (2)	$290	Concession Site Manager (2)	$290	Concession Site Manager (2)	$290	Concession Site Manager (2)	$290	Concession Site Manager (2)	$290
Concession Worker 1	$290	Concession Worker 1	$290	Concession Worker 1	$290	Concession Worker 1	$290	Concession Workers 1-2	$290
Concesssion Worker 2	$290	Concesssion Worker 2	$290	Concesssion Worker 2	$290	Concesssion Worker 2	$290	Concesssion Workers 3-4	$290
Salaries Concession Managers	$690.00	Salaries Concession Managers	$690.00	Salaries Concession Managers	$690.00	Salaries Concession Managers	$690.00	Salaries Concession Managers	$690.00
Salaries C.Workers	$580.00	Salaries C.Workers	$580.00	Salaries C.Workers	$580.00	Salaries C.Workers	$580.00	Salaries C.Workers	$870.00
Total Salaries	$1,270.00	Total Salaries	$1,270.00	Total Salaries	$1,270.00	Total Salaries	$1,270.00	Total Salaries	$1,560.00
Total Salaries (Weekly)	$1,270.00	Total Salaries (Weekly)	$1,270.00	Total Salaries (Weekly)	$1,270.00	Total Salaries (Weekly)	$1,270.00	Total Salaries (Weekly)	$1,560.00
Social Security	$97.16	Social Security	$97.16	Social Security	$97.16	Social Security	$97.16	Social Security	$119.34
Incapacity	$3.62	Incapacity	$3.62	Incapacity	$3.62	Incapacity	$3.62	Incapacity	$4.45
Local Unemployment	$3.43	Local Unemployment	$3.43	Local Unemployment	$3.43	Local Unemployment	$3.43	Local Unemployment	$4.21
Federal Unemployment	$10.16	Federal Unemployment	$10.16	Federal Unemployment	$10.16	Federal Unemployment	$10.16	Federal Unemployment	$12.48
Government Insurance	$3.81	Government Insurance	$3.81	Government Insurance	$3.81	Government Insurance	$3.81	Government Insurance	$4.68
Vacations (Yearly)	$1,380.00	Vacations (Yearly)	$1,380.00	Vacations (Yearly)	$1,380.00	Vacations (Yearly)	$1,380.00	Vacations (Yearly)	$1,380.00
Weekly Benefits	$118.17	Weekly Benefits	$118.17	Weekly Benefits	$118.17	Weekly Benefits	$118.17	Weekly Benefits	$145.16
Municipalities Taxes	$125	Municipalities Taxes	$250	Municipalities Taxes	$250	Municipalities Taxes	$250	Municipalities Taxes	$250
Utilities (Gas, Power, Garbage, Ice)	$700	Utilities (Gas, Power, Garbage, Ice)	$700	Utilities (Gas, Power, Garbage, Ice)	$700	Utilities (Gas, Power, Garbage, Ice)	$800	Utilities (Gas, Power, Garbage, Ice)	$800
Weekly Inventory	$500	Weekly Inventory	$525	Weekly Inventory	$600	Weekly Inventory	$700	Weekly Inventory	$750
Monthly Administrative Expenses	$600	Monthly Administrative Expenses	$300	Monthly Administrative Expenses	$500	Monthly Administrative Expenses	$700	Monthly Administrative Expenses	$700
Rent	$200	Rent	$200	Rent	$200	Rent	$200	Rent	$200
Business Insurance	$250	Business Insurance	$250	Business Insurance	$250	Business Insurance	$250	Business Insurance	$250
Monthly Expenses Total	$7,427.69	Monthly Expenses Total	$9,352.69	Monthly Expenses Total	$9,852.69	Monthly Expenses Total	$10,552.69	Monthly Expenses Total	$12,020.63
Yearly Expenses	$90,512.33	Yearly Expenses	$113,612.33	Yearly Expenses	$119,612.33	Yearly Expenses	$128,012.33	Yearly Expenses	$145,627.58
Monthly Revenue	$1,532.31	Monthly Revenue	$1,847.31	Monthly Revenue	$2,467.31	Monthly Revenue	$2,887.31	Monthly Revenue	$3,659.37
Yearly Revenue	$18,387.67	Yearly Revenue	$22,167.67	Yearly Revenue	$29,607.67	Yearly Revenue	$34,647.67	Yearly Revenue	$43,912.42

Apéndice # 2 – Ejemplo de Menú

En Casa Patria tendremos variedad de platos puertorriqueños con especiales de desayunos y almuerzos todos los días.Ejemplos de almuerzos podrían ser:

1. Pollo al ajillo
2. Carne Frita con Cebolla
3. Arroz guisado con Pollo
4. Biftec encebollado
5. Sancocho (Sábados)

Todos combinados con arroz y habichuelas o o ensalada verde o tostones.

Casa Patria Menú

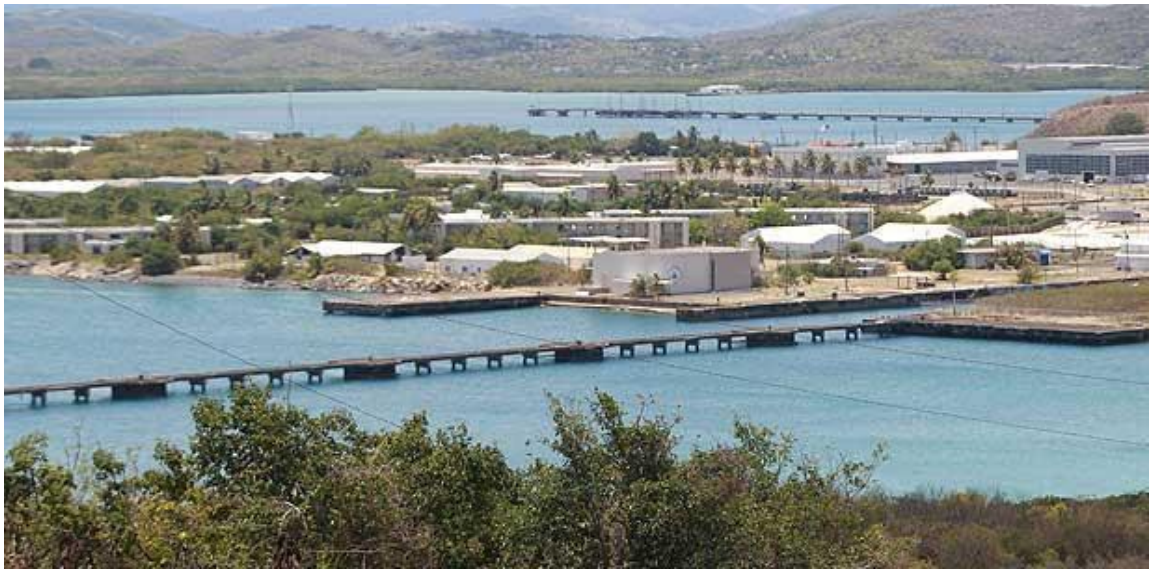
Ensaladas
"Caesar Salad" (16 oz.)
Lechuga y Tomate
Ensalada de Frutas

Desayunos
Crema del Día
Variedad de Emparedados
Revoltillos

Almuerzos
"Home Made" Hamburgers con Papas
Wraps (Pollo, Ceasar o Carne)
Especiales del Día (dos opciones por día)
Frituras (alcapurrias, rellenos de papa, pastelillos)
Arepas Rellenas (Pollo, Mariscos)
Sopa del Día

Bebidas
Piña Colada o "Frappes"
Agua de Coco
Agua embotellada
Refrescos
Jugos Naturales
Cervezas

Tomaremos órdenes especiales de más de 5 personas y las llevaremos a facilidades dentro de la Base ("delivery").

Resumen

Estamos confiados en el éxito y el impacto ecónomico que traerá el desarrollo de los terrenos de la antigua Base Naval Roosvelt Roads. Nuestra propuesta de servicio con el Restaurante Casa Patria busca brindar una oferta de calidad y alto valor a los visitantes de los predios de la Base. Además de la calidad en la oferta culinaria que presentaremos en el concepto, enfocaremos en el servicio al Cliente pues sabemos que la gran mayoría de los visitantes van a ser turistas internos y externos. Buscamos complementar su experiencia en los predios con una alternativa de alta calidad en el aspecto culinario.